1.1 L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice.

1.2 Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.
Conservare con cura questo manuale di installazione!

1.3 Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per la cottura degli alimenti; ogni altro uso è improprio e quindi pericoloso.

1.4 Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non allacciare l'apparecchio e rivolgersi immediatamente al servizio tecnico d'assistenza oppure al punto vendita.

1.5 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

1.6 Gli elementi dell'imballaggio vanno smaltiti secondo le prescrizioni. Nella regola si suddivide il materiale in base alla composizione e si consegna alla nettezza urbana.

1.7 Prima di posizionare e collegare l'apparecchiatura accertarsi che le erogazioni presenti (elettricità e acqua) siano corrispondenti ai dati di targa.
La targa delle caratteristiche è posizionata sul fianco destro, in basso.

1.8 Esempio di targa delle caratteristiche:

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	**NR XXXXXXXXXX**	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 12,50 kW	**TOT 12,50 kW**	**kPa 150 - 500**
IPX 5	CE	

1.9 Il posizionamento degli ingressi è segnalato da appositi talloncini, per maggiori dettagli consultare lo schema d'installazione allegato al presente manuale.

1.10 In caso di guasti oppure di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente il forno!

1.11 Durante le operazioni di installazione e/o manutenzione si consiglia l'uso di guanti per la protezione delle mani.

1.12 Adesivo di sicurezza
Altezza massima di inserimento per recipienti con liquidi.
ATTENZIONE per evitare scottature, non utilizzare recipienti riempiti con liquidi o cibi, che attraverso la cottura diventano fluidi, a livelli più elevati di quelli che possono essere osservabili.

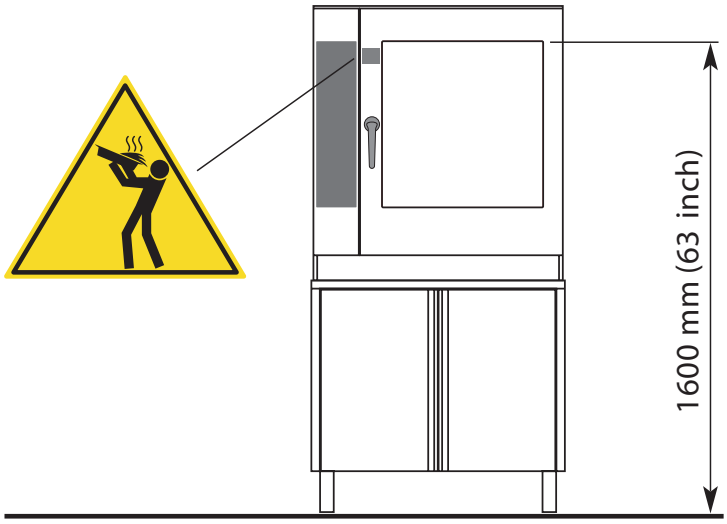


TABELLA 1: DATI GENERALI - ELETTRICI

Modello	Tensione di alimentazione	Frequenza	Assorbimento totale	Ampere	Cavo d'allacciamento resistente all'olio
FCG63E	230 V~1	50 Hz	2,6 kW	11	3 x 1,5 mm^2
FCG78E	400 V~3N	50 Hz	6,25 kW	9	5 x 1,5 mm^2
FCP87E	400 V~3N	50 Hz	6,25 kW	9	5 x 1,5 mm^2

Attenzione: Il dispositivo di protezione (differenziale da installare a monte dell'apparecchio, deve essere dimensionato per una dispersione pari a 1 mA x KW di potenza installata.

TABELLA 2: DATI GENERALI ACQUA

Modello	Pressione acqua	Allacciamento acqua
FCG63E	150 - 500 kPa	R 3/4"
FCG87E	150 - 500 kPa	R 3/4"
FCP87E	150 - 500 kPa	R 3/4"

3 PARTICOLARI PREDISPOSIZIONI PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE

3.1 Si consiglia di collocare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante, in modo da garantire una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.

3.2 Come da vigenti prescrizioni del CEI (comitato elettrotecnico italiano), tra forno e rete di distribuzione dell'energia elettrica vi deve essere installato un interruttore onnipolare, avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.

3.3 Il forno necessita di un'alimentazione d'acqua necessariamente fredda la quale deve essere munita di addolcitore con adeguata portata e pressione (vedere i dati tecnici ed il capitolo relativo all'allacciamento dell'acqua). Per la linea di alimentazione, a monte dell'apparecchio, è necessario predisporre un rubinetto d'intercettazione.

3.4 L'interruttore onnipolare ed il rubinetto d'intercettazione dell'acqua devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchio ed essere in una posizione facilmente accessibile dall'utente.

4 ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

4.1 eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina/gastronomia;

4.2 ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;

4.3 prescrizioni antinfortunistiche vigenti;

4.4 disposizioni CEI riguardanti gli impianti elettrici;

4.5 disposizioni dell'ente che fornisce l'energia elettrica;

4.6 altre eventuali prescrizioni locali.

5 POSIZIONAMENTO

5.1 Per il posizionamento degli apparecchi si consiglia di utilizzare il supporto proposto dal costruttore; qualora si desiderasse altrimenti, è necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio.

5.2 Prima di sistemare il forno nella sua collocazione definitiva si deve inserire la gomma per il carico dell'acqua (vedere i paragrafi relativi all'allacciamento acqua ed allo scarico).

5.3 Le distanze da altri apparecchi o da pareti, necessarie per consentire l'accessibilità all'assistenza tecnica si rilevano dallo schema di installazione corrispondente al forno da allacciare. Qualora il forno venisse collocato direttamente a contatto con una parete infiammabile, è necessario provvedere ad un idoneo isolamento termico.
Vanno osservate e rispettate scrupolo-samente le prescrizioni antincendio vigenti. Non si devono ostruire le aperture e fessure sul rivestimento esterno del forno, poiché servono allo smaltimento del calore nel vano componenti elettrici.
Attenersi scrupolosamente agli schemi d'installazione.

5.4 Il cavo elettrico, ad apparecchiatura installata, deve essere protetto e non deve mai essere sottoposto a trazione.

5.5 L'apparecchio deve essere a bolla: sono da eliminare i dislivelli e le inclinazioni del piano d'appoggio. Dislivelli od inclinazioni influenzano negativamente il funziona-mento del forno.

5.6 Rimuovere completamente i residui dell'imballaggio e la pellicola protettiva da tutte le superfici esterne del forno.

6 COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

6.1 Poiché questo forno è un apparecchio di tipo X (consegna senza cavo e spina), il cavo d'allacciamento e quant'altro necessario per il collegamento del forno alla rete dell'energia elettrica, devono essere forniti dall'installatore. Il cavo deve soddisfare i requisiti riportati nella tabella 1 "Dati generali". Come già anticipato, la linea di alimentazione del forno deve essere provvista di interruttore generale onnipolare avente una distanza minima d'apertura tra i contatti di almeno 3 mm per polo.

6.2 Per accedere alla morsettiera di collegamento alla rete è necessario smontare la schiena del forno svitando le viti di fissaggio (indipendentemente dal modello).

6.3 Il cavo deve essere introdotto da dietro nel fermacavo. I singoli conduttori sono da allacciare al corrispondente morsetto della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo che, in caso di forte trazione o rottura del fermacavo, si scolleghi solo dopo i conduttori di tensione.
Controllare l'efficienza dell'interruttore onnipolare posto a monte.

6.4 Il forno deve essere inoltre compreso in un sistema equipotenziale. Questo colle-gamento si effettua allacciando all'apposito morsetto, posto sulla parte posteriore del forno e contrassegnato dal simbolo internazionale, un conduttore avente una sezione nominale sino a 10 mm^2. Il collegamento avviene tra tutte le apparecchiature adiacenti poste nel locale e l'impianto di dispersione dello stabile.

6.5 La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme.

6.6 L'intera serie di forni è dotata di motore per la ventilazione alternata (senso orario ed antiorario), pertanto non vi sono prescrizioni circa il senso di rotazione della ventola. All'atto dell'avviamento basterà controllare che la ventola del motore giri liberamente ed in asse.

7 COLLEGAMENTO IDRICO

7.1 PRESSIONE DELL'ACQUA:
La pressione dell'acqua nella rete deve essere compresa fra 150 e 500 kPa, come già riportato nel capitolo "Dati tecnici". Qualora la pressione fosse superiore, interporre a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.

7.2 COLLEGAMENTO IDRICO PER VAPORIZZATORE:
Per l'alimentazione del vaporizzatore è necessario allacciare acqua addolcita fredda oppure calda (max. 50 °C) secondo le caratteristiche sotto riportate. L'attacco dell'acqua è R 3/4". Il tubo flessibile di adduzione dell'acqua deve essere fornito dall'installatore. A monte del forno deve essere interposto un rubinetto di intercettazione per l'acqua.

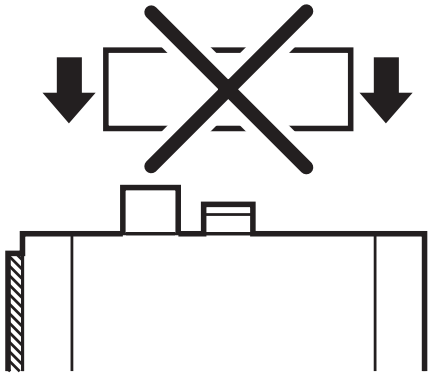
7.3 CARATTERISTICHE DELL'ACQUA:
Le caratteristiche dell'acqua devono assolutamente rientrare nei valori limite di seguito riportati, al fine di prevenire sia fenomeni di corrosione estremamente dannosi per l'apparecchiatura, dovuti ad alimentazione con acqua troppo addolcita o troppo aggressiva, sia eventuali incrostazioni calcaree nella camera di cottura e nell'impianto idrico nel caso di alimentazione con acqua troppo dura.

Durezza: compresa tra 3° e 6° fH
PH: maggiore di 7,5
Cloruri: inferiori a 30 ppm

Questi valori sono importanti per la realizzazione di un adeguato sistema di trattamento dell'acqua!

8 SFIATI

8.1 Per nessun motivo gli sfiati devono venire chiusi, otturati o canalizzati ad altri condotti.



9 MESSA IN FUNZIONAMENTO E COLLAUDO

9.1 Non appena terminati i lavori di allacciamento, verificare l'apparecchio e tutta l'installazione.
Controllare specificatamente:

- che non vi siano ancora residui di pellicola di protezione sulle pareti esterne e che la camera di cottura sia vuota;
- che tutti gli sfiati siano liberi;
- che i collegamenti siano stati effettuati secondo le prescrizioni e le indicazioni del presente manuale;
- che siano soddisfatte tutte le prescrizioni di sicurezza delle norme, leggi e direttive vigenti;
- che i collegamenti acqua effettuati siano a tenuta;

9.2 Si rimonti con cura la schiena tolta per i lavori sopra descritti.

9.3 Il documento di collaudo va compilato in tutte le sue parti e sottoposto al Cliente che dovrà firmarlo per accettazione. Questa operazione avvia automaticamente la copertura in garanzia del forno.

10 INDICAZIONI IMPORTANTI ALL'UTENTE

10.1 Con il manuale d'uso alla mano, illustrare all'utente le funzioni, le sicurezze, l'uso appropriato e, soprattutto, gli intervalli per la manutenzione del forno.

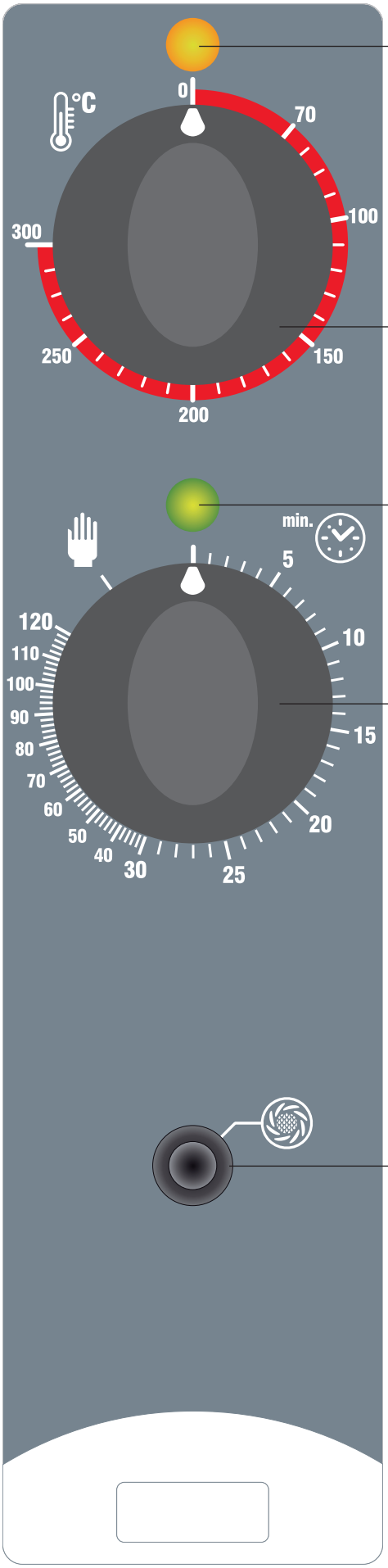
10.2 Sensibilizzare l'utente sul fatto che ogni intervento di riparazione e/o manuten-zione, necessario nel tempo, deve essere effettuato solo da un servizio di assistenza tecnica autorizzato.

10.3 Istruire l'utente che, in caso di guasto o anomalia di funzionamento, si devono intercettare immediatamente tutte le erogazioni (acqua e elettricità).

10.4 Conservare il manuale d'installazione e lo schema elettrico per eventuali interventi.
Sensibilizzare l'utente sul fatto che il manuale d'uso fornito con il forno deve essere conservato in modo visibile nelle vicinanze del forno. Sul manuale d'uso è bene riportare il nominativo del servizio di assistenza tecnica di fiducia.

10.5 Sensibilizzare l'utente sul fatto che talune anomalie di funzionamento sono spesso causate da errori d'uso, per esempio, erogazioni chiuse, pertanto è bene addestrare in modo corretto il personale di servizio sull'uso e sul funzionamento dell'apparecchio.
In caso di anomalie ricorrenti è necessario l'intervento del servizio di assistenza.

Attenzione Non è consentita la cottura con aggiunta di alcool!



LAMPADA SPIA
Attraverso la spia si può seguire la termostatazione:
- se la spia è accesa, le resistenze sono in funzione
- se la spia è spenta, le resistenze sono spente

MANOPOLA IMPOSTAZIONE TEMPERATURA (A)
Impostare la temperatura di cottura agendo sulla manopola.

LAMPADA SPIA
La spia accesa indica che il forno è in funzione.

MANOPOLA IMPOSTAZIONE TEMPO DI COTTURA (B)
Impostare il tempo di cottura agendo sulla manopola, a questo punto il forno inizia la cottura. Se il funzionamento è avvenuto con il tempo impostato, allo scadere dello stesso il forno si spegne, emettendo un segnale acustico; questo può essere interrotto posizionando la manopola in posizione .

Per seguire delle cotture a tempo infinito posizionare la manopola sul simbolo .

PULSANTE UMIDIFICAZIONE (C)
Pulsante che consente, durante la cottura, iniezione di umidità in camera di cottura.

12 AVVERTENZE

12.1 Mancanza di tensione
Se, durante il funzionamento, manca la tensione di alimentazione, il ciclo in corso si arresta; al ritorno della tensione l'apparecchiatura si riattiva automaticamente.

12.2 Apertura dell aporta durante la cottura o il preriscaldamento.
Se, durante il funzionamento, la porta viene aperta, il forno si arresta; il ciclo di lavoro riprende quando la porta viene chiusa.

12.3 Arresto temporaneo della cottura
Ruotare la manopola B fino alla posizione 0 (zero).

12.4 Stop definitivo
Per interrompere completamente il ciclo in corso e/o cambiare modo di cottura ruotare la manopola B sulla posizione 0 (zero).

13 INDICAZIONI SUI CONTENITORI GN E SUI MODI DI FUNZIONAMENTO

13.1 Per ottenere risultati ottimali si consiglia di caricare ogni elemento GN 2/3 con al massimo kg 2,5 di cibo; ogni elemento GN 1/1 con al massimo kg 4 di cibo.

Numero degli elementi GN e carico massimo consigliato:

FCG63E: N° 4 elementi GN 2/3, carico massimo consigliato: 10 kg di cibo

FCG87E o FCP87E: N° 5 elementi GN 1/1, carico massimo consigliato: 20 kg di cibo.

14 ANOMALIE IN FASE DI COTTURA

14.1 Il forno non cuoce in modo uniforme?
I prodotti da cuocere sono troppo pressati l'uno sull'altro. Bisogna sempre verificare che ci sia una buona circolazione d'aria tra i prodotti. Le griglie e/o le teglie sono inserite troppo vicine l'una all'altra. Importante: le temperature che si utilizzano con il forno statico non si addicono alla cottura con forno a convezione, perché troppo elevate. Non c'è una buona circolazione d'aria. Controllate le tabelle di cottura, le cause potrebbero essere:
- temperatura troppo elevata
- il Vostro prodotto non sopporta un contatto diretto con l'aria calda. (In questo caso bisogna mettere il prodotto a cuocere in un recipiente più profondo dell'altezza del prodotto.)
Riducete la temperatura del 20% e allungate il tempo di cottura di qualche minuto.

14.2 Il Vostro prodotto è seccato e non può essere consumato?
Avete umidità sufficiente durante la cottura?
Verificate se l'umidificatore funziona.
Non avete dimenticato di spalmare il Vostro prodotto con l'olio?
Diminuite il tempo di cottura.

Attenzione: Uno dei vantaggi principali dei forni a convezione è quello di cuocere in modo uniforme, se ciò non avviene si tratta di un errore d'impiego. Naturalmente tutto dipende dal prodotto e dalla ricetta.

15 MANUTENZIONE: PULIZIA

15.1 Prima di effettuare operazioni di pulizia, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

15.2 Un'accurata pulizia è la premessa per ottenere cotture perfette. La pulizia deve essere fatta giornalmente; questa serie di modelli consente di fare questa operazione, in modo completo, in pochi minuti. Un forno pulito girnalmente consente prestazioni senza inconvenienti:
- Sapori e odori dei cibi rimangono inalterati.
- Il funzionamento è più omogeneo e senza formazione di fumi.
-Il consumo di energia è più basso.
- Si evitano interventi di manutenzione costosi e difficili.

15.3 Attenzione: prima di iniziare ad utilizzare il forno nuovo è necessario procedere ad una accurata pulizia della camera di cottura per evitare rischi di ossidazione o aggressioni chimiche causate dai residui organici.
Le superfici in acciaio inossidabile dell'apparecchio devono essere sempre tenute ben pulite.
Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette o spazzole di ferro né durante la pulizia della camera del forno, né durante la pulizia del rivestimento esterno (da effettuarsi con acqua calda addizionata di idoneo detergente).

15.4 EVITARE QUALSIASI OPERAZIONE CHE COMPORTI IL DEPOSITO DI SALE DA CUCINA SULLE SUPERFICI IN ACCIAIO DEL FORNO; SE QUESTO DOVESSE VERIFICARSI, PULIRE SUBITO ACCURATAMENTE.

15.5 Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione.

1.1 The oven must be installed, commissioned and maintained only by an authorized service agent.

1.2 Carefully read the directions given in this manual; they contain important information on safety during installation, operation and maintenance.
Keep the manual in a safe place for future consultation!

1.3 This appliance must be put only to the use for which it is specifically intended, i.e. cooking foods; any other type of use is improper and therefore dangerous.

1.4 Having removed the packing, check that the appliance is not damaged in any way. If in doubt, proceed no further with installation of the appliance and contact the Customer Service or your dealer immediately.

1.5 Packing materials are potentially dangerous, and must not be left where children can play with them.

1.6 Packing materials must be disposed of in conformity with local regulations. This normally means that the different materials are sorted according to type and collected as urban refuse.

1.7 Before positioning and connecting the appliance, check that the utilities (electrical power and water supply) are as indicated on the data plate. The data plate is on the right-hand side, at the bottom.

1.8 Example of a data plate:

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 12,50 kW	TOT 12,50 kW	kPa 150 - 500
IPX 5	CE	

1.9 The positions of the inlets are clearly labelled. For further details, see the installation diagram attached to this manual.

1.10 In the event of breakdown or faulty operation, switch off the oven immediately!

1.11 During installation and/or maintenance work it is recommended you wear gloves to protect your hands.

1.12 Safety sticker
Maximum height for inserting containers with liquids.
ATTENTION to prevent burns, do not use containers filled with liquids or foods, which become fluid when cooked, at higher levels than those which can be observed

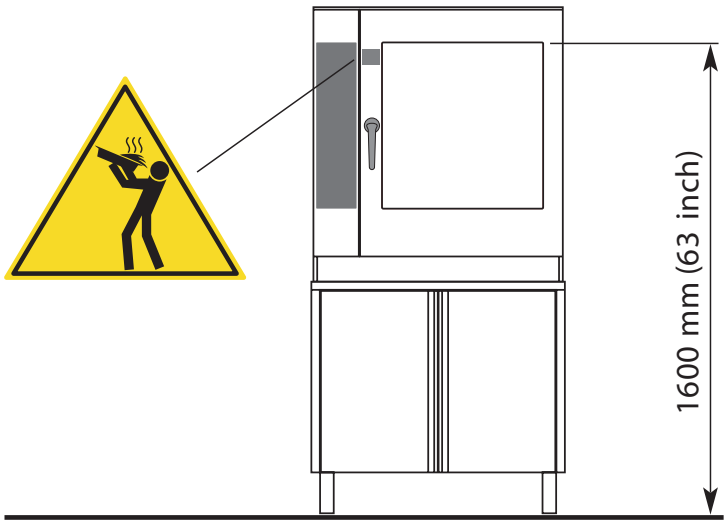


TABLE 1: GENERAL DATA - ELECTRIC

Model	Supply Voltage	Frequency	Total input	Amps	Oil-proof connecting cable
FCG63E	230 V~1	50 Hz	2,6 kW	11	3 x 1,5 mm^2
FCG78E	400 V~3N	50 Hz	6,25 kW	9	5 x 1,5 mm^2
FCP87E	400 V~3N	50 Hz	6,25 kW	9	5 x 1,5 mm^2

Warning: The safety device (RCD to be fitted on the power line to the appliance) must be sized for a leakage of 1 mA x kW of power installed.

TABLE 2: GENERAL WATER DATA

Model	Water pressure	Water connection
FCG63E	150 - 500 kPa	R 3/4"
FCG87E	150 - 500 kPa	R 3/4"
FCP87E	150 - 500 kPa	R 3/4"

3 SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE

3.1 It is recommended to locate the appliance under an extractor hood so that cooking vapours can be removed rapidly and continuously.

3.2 Current CEI (Italian Electrotechnical Committee) regulat ions requi re the installation of a multiple pole switch between the oven and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.

3.3 The oven requires a cold water supply that must be fitted with a softener with adequate flow rate and pressure (see the technical data and the heading on the water connection). A shutoff valve must be installed on the water supply line to the appliance.

3.4 The electrical isolating switch and the water shutoff valve must be located near to the appliance, within easy reach for the user.

4 STATUTORY REQUIREMENTS, TECHNICAL REGULATIONS AND DIRECTIVES

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

4.1 any health and hygiene standards applicable to kitchens and eating places;

4.2 local and/or territorial building regulations and fire prevention standards;

4.3 current accident prevention guidelines;

4.4 the regulations of the electrical power supply company or agency;

4.5 any other local regulations.

5 POSITIONING

5.1 To position the appliances , it is recommended to use the mount offered by the manufacturer; should you choose otherwise, it is necessary to take account of the weight of the appliance.

5.2 Before manoeuvring the oven into the selected position, attach the water inlet hose (refer to headings describing the water and drain connections).

5.3 The distances from other appliances or from adjacent walls that must be left to allow access for servicing operations will be found on the installation diagram for the oven to connect. In the event of the oven being installed directly against an inflammable wall, suitable heat insulation must be provided. Current f i re regulations should be meticulously observed and respected. The openings and slots in the outer casing of the oven must not be blocked, as these allow heat to escape from the compartment housing the electrical components.
Keep strictly to the installation diagrams.

5.4 Once the appliance is installed, the electrical power cable must be protected, and never stretched or tugged.

5.5 The appliance must be level: any difference in level or sloping of the supporting surface should be eliminated. Differences in level or sloping negatively affect oven operation.

5.6 Remove all packing materials and peel away the protective plastic film from all external and internal surfaces of the oven.

6 ELECTRICAL CONNECTIONS AND EQUIPOTENTIAL B ONDING

6.1 As this oven is a type X appliance (oven without power cable and plug), the cable and other hardware needed to make the connection to the electrical power supply must be provided by the installer. The cable must satisfy the requirements indicated in table 1 "General data". As already mentioned, the oven must be connected to the power supply by way of a multiple pole main isolating switch ensuring a gap between open contacts of at least 3 mm on each pole.

6.2 To gain access to the AC mains connection terminal board, the back panel of the casing must be removed by undoing the fixing screws (all models).

6.3 The cable must be fed in through the clamp from the back. The individual wires are then fastened to the corresponding terminals of the terminal board. The earth wire must be longer than the other wires, so that in the event of the cable being jerked or the clamp broken, the live wires will disconnect first. Check the efficiency of the isolating switch.

6.4 The oven must also be bonded equipotentially to other equipment in the kitchen. This connection is made by wiring a conductor of nominal cross section 10 mm^2 to the corresponding terminal at the back of the oven, which is marked with the internationally recognized symbol. All appliances in the room are bonded in this way and connected to the earth system of the building.

6.5 The electrical safety of this appliance can be guaranteed only when it is connected correctly to an efficient earth system, in compliance with current standards.

6.6 As all ovens of the series are fitted with an alternating fan motor (clockwise and anticlockwise rotation), there is no need for the fan to rotate in any particular direction. Simply verify, when commissioning the appliance, that the fan is balanced and rotates freely.

7 WATER AND DRAIN CONNECTIONS

7.1 WATER PRESSURE:
The pressure of the water in the network must be between 150 and 500 kPa, as already stated under the eading "Technical Data". If the supply pressure is higher than this, a pressure reduction valve must be installed between the oven and the main.

7.2 WATER CONNECTION TO THE VAPORIZER:
The water supplied to the vaporizer must be either cold and softened, or hot (max 50 °C), as described below. The water connection is R 3/4". The hose for connection to the water supply must be provided by the installer. A shutoff valve must be installed on the line between the oven and the supply.

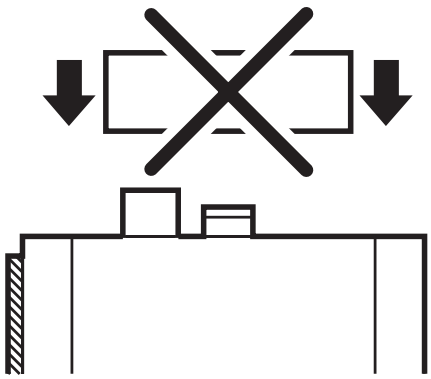
7.3 WATER SPECIFICATIONS
The characteristics of the water must come within the limits given below, in order to prevent both corrosion, which is extremely damaging for the appliance, due to supplying water that is too softened or too aggressive, and scaling in the oven and in the water system in the case of supplying water that is too hard.

Hardness: between 3° and 6° fH
PH: greater then 7.5
Chlorides less than 30 ppm

These values are important in ensuring that the water used by the appliance is suitably treated!

8 VENTS

8.1 Under no circumstances must the vents be shut, blocked or ducted into other pipes.



9 COMMISSIONING AND TESTING

9.1 Check the appliance and the entire installation straight after connecting. Check in particular:

- there are no traces of the protective film on the outside walls and the oven is empty;
- all the vents are clear;
- the connections are made as required and instructed in this handbook;
- all the safety requirements of the current standards, laws and directives are met;
- there is no leakage from the water connections;

9.2 Carefully refit the back that was removed for the above work.

9.3 The test report must be completed in full and submitted to the customer, who should then sign in acceptance. With effect from this moment, the appliance is covered by the manufacturer's warranty.

10 IMPORTANT INFORMATION FOR THE USER

10.1 With the user manual to hand, show the user the functions, safety devices, appropriate use and, above all, the time intervals for servicing the oven.

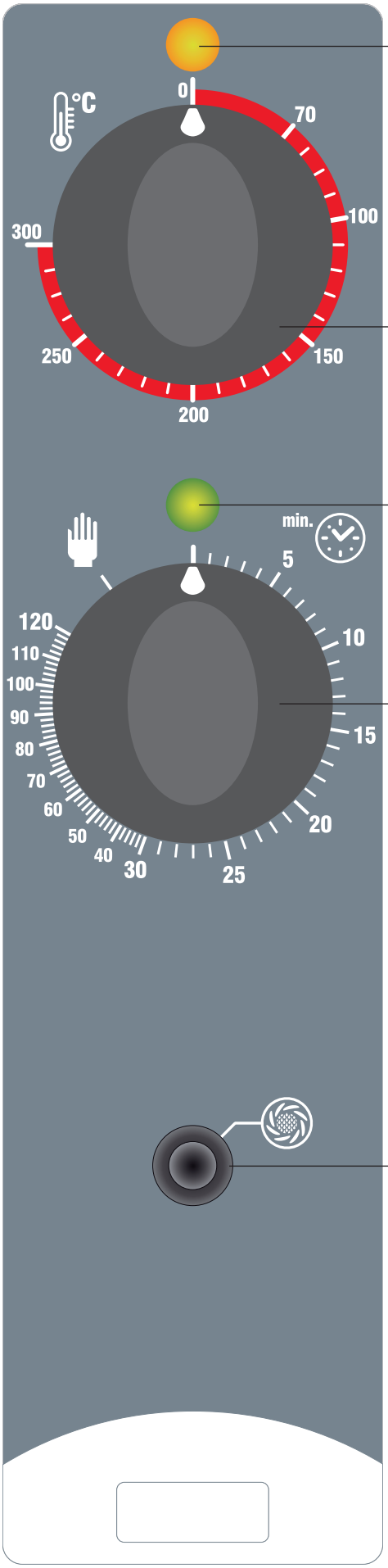
10.2 Ensure the user is fully aware that such repair and/or maintenance operations as may become necessary over time must be carried out only by an authorized service agent.

10.3 Explain clearly to the user that in the event of breakdown or faulty operation, all connected utilities (water and electricity) should be shut off immediately.

10.4 Keep the installation manual and the wiring diagram for future reference. Explain to the user that the user manual supplied with the oven must be kept near the oven in a place where it can be seen. It is good policy to make a note, in the user manual, of the name and contact numbers of the selected Service Agent.

10.5 Explain to the user that certain faults in operation are often due to simple errors or oversights such as failure to switch on or connect utilities. Accordingly, kitchen staff should be trained in such a way that they can use the appliance confidently and understand how it operates. Faults of a recurring or persistent nature must be investigated by an authorized Service Agent.

Caution no cooking with alcohol added is permitted!



INDICATOR LIGHT
The light indicates the operation of the thermostat control:
- if the light is on, the heating elements are in operation
- if the light is off, the heating elements are OFF

TEMPERATURE SETTING KNOB (A)
Set the cooking temperature with the knob.

INDICATOR LIGHT
When the indicator is alight, the oven is in operation.

COOKING TIME SETTING KNOB (B)
Set the cooking time with this knob, the oven will now start cooking. If a set cooking time has been selected the oven will switch itself off when the time elapses and emit a beep; this can be stopped by turning the knob on to ✋.

To set cooking with infinite time, turn the knob onto the symbol ✋.

HUMIDIFICATION KEY (C)
During cooking, this key enables you to inject moisture into the oven.

12 WARNINGS

12.1 Power failure
If there is a power failure during operation, the cycle in progress will stop; the oven turns back on automatically when power returns.

12.2 Opening the door during cooking or preheating.
If the oven door is opened, during operation, the oven will stop; the work cycle will restart when the door is shut.

12.3 Temporary stop in cooking.
Turn the knob (B) onto 0 (zero).

12.4 Permanent stop.
To stop the current cycle completely and/or change the cooking mode, turn the knob (B) on to 0 (zero).

13 INFORMATION ON GN CONTAINERS AND ON OPERATING MODES

13.1 For optimum results, it is recommended to load each GN 2/3 element with at most 2.5 kg of food; each GN 1/1 element with at most 4 kg of food.

Number of GN elements and maximum recommended load:

FCG63E: N° 4 GN 2/3 elements, maximum recommended load: 10 kg of food

FCG87E o FCP87E: N° 5 GN 1/1 elements, maximum recommended load: 20 kg of food

14 TROUBLE IN COOKING PHASE

14.1 Isn't the oven cooking uniformly?
The foods to cook are pressed too hard together.
You always need to check there is good air circulation between foods. The racks and/or pans are placed too close together.
Important: The temperatures used for the static oven are not suitable for cooking with the convection oven because they are too high. Poor air circulation.

Check the cooking tables, the causes may be:

- temperature too high
- your food cannot withstand direct contact with hot air. (In this case you need to place the food to cook in a container that is deeper than the food.) Decrease the temperature by 20% and lengthen the cooking time by a few minutes.

14.2 Has your food dried out so it cannot be eaten?
Do you have sufficient humidity during cooking?
Check whether the humidifier works.
Have you forgotten to coat your food with oil?
Shorten the cooking time.

Warning One of the main advantages of convection ovens is that of cooking uniformly, should this not occur then there is a user error.
Of course, it all depends on the food and the recipe.

15 MAINTENANCE: CLEANING

15.1 Before doing any cleaning, cut the appliance off from the electricity mains.

15.2 Thorough cleaning is a prerequisite for perfect cooking. Cleaning must be done every day; this series of models permits thorough cleaning, in just a few minutes. An oven that is cleaned every day permits troublefree operation:

- Taste and fragrance of foods remain unchanged.
- Operation is more homogeneous and without any fumes getting formed.
- Power consumption is lower.
- Costly and difficult maintenance work is avoided.

15.3 Warning: Before starting to use a new oven for the first time, it is necessary to clean the cooking chamber thoroughly to avoid the risk of oxidation or chemical aggression caused by organic remains. The stainless steel surfaces of the appliance must always be kept thoroughly clean. You must use no acids or corrosive substances, steel wool or wire brushes neither when cleaning the oven chamber nor when cleaning the outside of the oven (to be done with hot water and a suitable detergent).

15.4 A VOID ANY OPERATION THAT MIGHT CAUSE COOKING SALT TO BE DEPOSITED ON THE STEEL SURFACES OF THE OVEN ; IF SALT IS ACCIDENTALLY SPILLED , RINSE OFF IMMEDIATELY AND THOROUGHLY.

15.5 Never wash the oven with high-pressure jets of water.